Standar Nasional Indonesia

SNI 7266:2017

Bakso ikan

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) 7266:2017 dengan judul *Bakso ikan,* merupakan revisi dari SNI 7266:2014, *Bakso ikan.* Standar ini disusun dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan terhadap komoditas yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri. Perubahan yang mendasar pada Standar ini adalah syarat mutu dan keamanan pangan.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: *Produk Perikanan*. Standar ini telah dibahas melalui rapat teknis dan disetujui dalam rapat konsensus nasional di Jakarta, pada tanggal 26 – 28 Juli 2017. Konsensus ini dihadiri oleh para pemangku kepentingan (*stakeholder*) terkait, yaitu perwakilan dari produsen, konsumen, pakar dan pemerintah.

Standar ini telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal 26 Agustus 2017 sampai dengan 26 Oktober 2017 dengan hasil akhir disetujui menjadi Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Pendahuluan

Dalam penyusunan SNI ini telah memperhatikan ketentuan yang terdapat dalam:

1. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 yang telah diamandemen dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perikanan.
2. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
3. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2014 tentang Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian.
4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.
6. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 24/M-IND/PER/2/2010 tentang Pencantuman Logo Tara Pangan dan Kode Daur Ulang pada Kemasan Pangan dari Plastik.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 72/PERMEN-KP/2016 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan.
8. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.
10. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan.
11. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Bakso ikan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat mutu dan keamanan pangan bakso ikan, bahan baku, bahan penolong, dan bahan lainnya serta penanganan dan pengolahan bakso ikan.

Standar ini berlaku untuk bakso ikan yang diolah dengan atau tanpa pembekuan.

Standar ini tidak berlaku untuk produk bakso ikan yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Dokumen untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Dokumen untuk acuan yang tidak bertanggal, berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010*, Metode pengambilan contoh produk perikanan.*

SNI 2346:2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan.*

SNI 2332.3:2015, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3 : Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 2332.1:2015, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 1 : Penentuan koliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 2 : Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 2336.9:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 9 : Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 4 : Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 5 : Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan.*

SNI 2354.1:2010, *Cara uji kimia - Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan*.

SNI 2354.2:2015, *Cara uji kimia - Bagian 2 : Penentuan kadar air pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.4-2006, *Cara uji kimia - Bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan.*

SNI 2354.10:2016, *Cara uji kimia - Bagian 10: Penentuan kadar histamin dengan spektroflorometri dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan*.

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia – Bagian 5 : Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 2354.6:2016, *Cara uji kimia- Bagian 6 : Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2354-15:2017, *Penentuan arsen (As) total pada produk perikanan.*

SNI 01-2367-1991, *Produk perikanan, penentuan kadar timah putih (Sn).*

SNI 2694:2013, *Surimi*.

SNI 2729:2013, *Ikan segar.*

SNI 4110:2014, *Ikan beku*.

SNI 4872:2015, *Es untuk penanganan dan pengolahan ikan.*

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi nasional kode praktis - Prinsip umum higiene pangan.*

CAC/GL 21-1997, *Principles and guidelines for the establishment and application of microbiological criteria related to foods.*

CAC/RCP 52-2003, *Code of practice for fish and fishery products.*

3 Istilah dan definisi

3.1
bakso ikan
produk olahan hasil perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan atau surimi minimum 40 % dicampur tepung, dan bahan-bahan lainnya bila diperlukan, yang mengalami pembentukan dan pemasakan

3.2
tetelan ikan
sisa daging yang merupakan hasil samping proses pengolahan ikan

3.3
pemasakan
proses pematangan produk dengan cara memasukkan ke dalam air panas dengan dua tahap pemanasan bertingkat sesuai suhu dan waktu yang ditentukan

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan lainnya

4.1 Bahan baku

4.1.1 Jenis

Semua jenis ikan dari kelompok *pisces* hasil penangkapan atau budidaya.

4.1.2 Bentuk

Ikan segar; ikan beku; tetelan ikan; lumatan daging ikan dan surimi dengan mutu sesuai spesifikasi.

4.1.3 Asal

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

4.1.4 Mutu

- Ikan segar sesuai SNI 2729:2013.
- Ikan beku sesuai SNI 4110:2014.
- Tetelan ikan, lumatan daging ikan.
- Kenampakan : warna cerah spesifik jenis, bersih, bebas dari sisik, tulang dan duri
- Bau : segar spesifik jenis
- Tekstur : kompak
- Surimi sesuai SNI 2694:2013.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

4.2.2 Es

Es sesuai SNI 4872:2015.

4.3 Bahan lainnya

Bahan lain yang digunakan harus *food grade* dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

5 Syarat mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan bakso ikan sesuai Tabel 1.

Tabel 1 – Persyaratan mutu dan keamanan bakso ikan

Parameter uji	Satuan	Persyaratan			
a Sensori	angka	Min. 7,0*			
b Kimia					
- Kadar air	%	Maks. 70			
- Kadar abu	%	Maks. 2,5			
- Kadar protein	%	Min. 7			
- Histamin**	mg/kg	Maks. 100			
c Cemaran mikroba		**n**	**c**	**m**	**M**
- ALT	koloni/g	5	2	10^5	10^6
- *Escherichia coli*	APM/g	5	1	< 3	3,6
- *Salmonella*	per 25 g	5	0	Negatif	Td
- *Staphylococcus aureus*	koloni/g	5	1	10^2	10^3
- *Vibrio cholera****	per 25 g	5	0	Negatif	Negatif
- *Vibrio parahaemolyticus****	per 25 g	5	0	< 3	Td
d Cemaran logam***					
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 0,5			
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,3			
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 0,1			
- Arsen (As)	mg/kg	Maks. 1,0			
- Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40,0			

Tabel 1 – lanjutan

e **Cemaran fisik*** - *Filth*	potongan	0

CATATAN	*	Untuk setiap parameter sensori
	**	Untuk bahan baku yang berasal dari jenis *scombroidae*
	***	Apabila diperlukan
	n	Jumlah sampel uji
	c	2 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m 3 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun sampel melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta sampel yang lain harus kurang dari nilai m
	m	(2 kelas sampling): batas persyaratan maksimum
	M	(3 kelas sampling): batas persyaratan maksimum
	Td	Tidak diberlakukan
	Maks.	Maksimum
	Min.	Minimum

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.
Rencana sampling mikrobiologi mengacu pada Codex (CAC/GL 21-1997).

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai Lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori), bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter.

7.2 Kimia

- Kadar air sesuai SNI 2354.2:2015.
- Kadar abu dan sesuai SNI 2354.1:2010.
- Kadar protein sesuai SNI 01. 2354.4-2006.
- Kadar histamin sesuai SNI 2354.10:2016.

7.3 Cemaran mikroba

- ALT sesuai SNI 2332.3:2015.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 2332.1:2015.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- *Staphylococcos aureus* sesuai SNI 2332.9:2015.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006. *Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006.

7.4 Cemaran logam

- Merkuri (Hg) sesuai SNI 2354.6:2016.
- Timbal (Pb) dan kadmium (Cd) sesuai SNI 2354.5:2011.
- Arsen (As) sesuai SNI 2354-15:2017.
- Timah putih (Sn) sesuai SNI 2367.

7.5 Cemaran fisik

- *Filth* sesuai SNI 2372.7:2011.

8 Higiene dan penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemaran mikroba atau toksin yang membahayakan kesehatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Penanganan dan pengolahan produk ini mengacu pada *Rekomendasi nasional kode praktis - Prinsip umum higiene pangan* (SNI CAC/RCP 1:2011) dan *Code of practice for fish and fishery products* (CAC/RCP 52-2003).

9 Syarat pengemasan

9.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk bakso ikan sesuai dengan peraturan.

9.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

10 Pelabelan

Syarat pelabelan sesuai dengan peraturan.

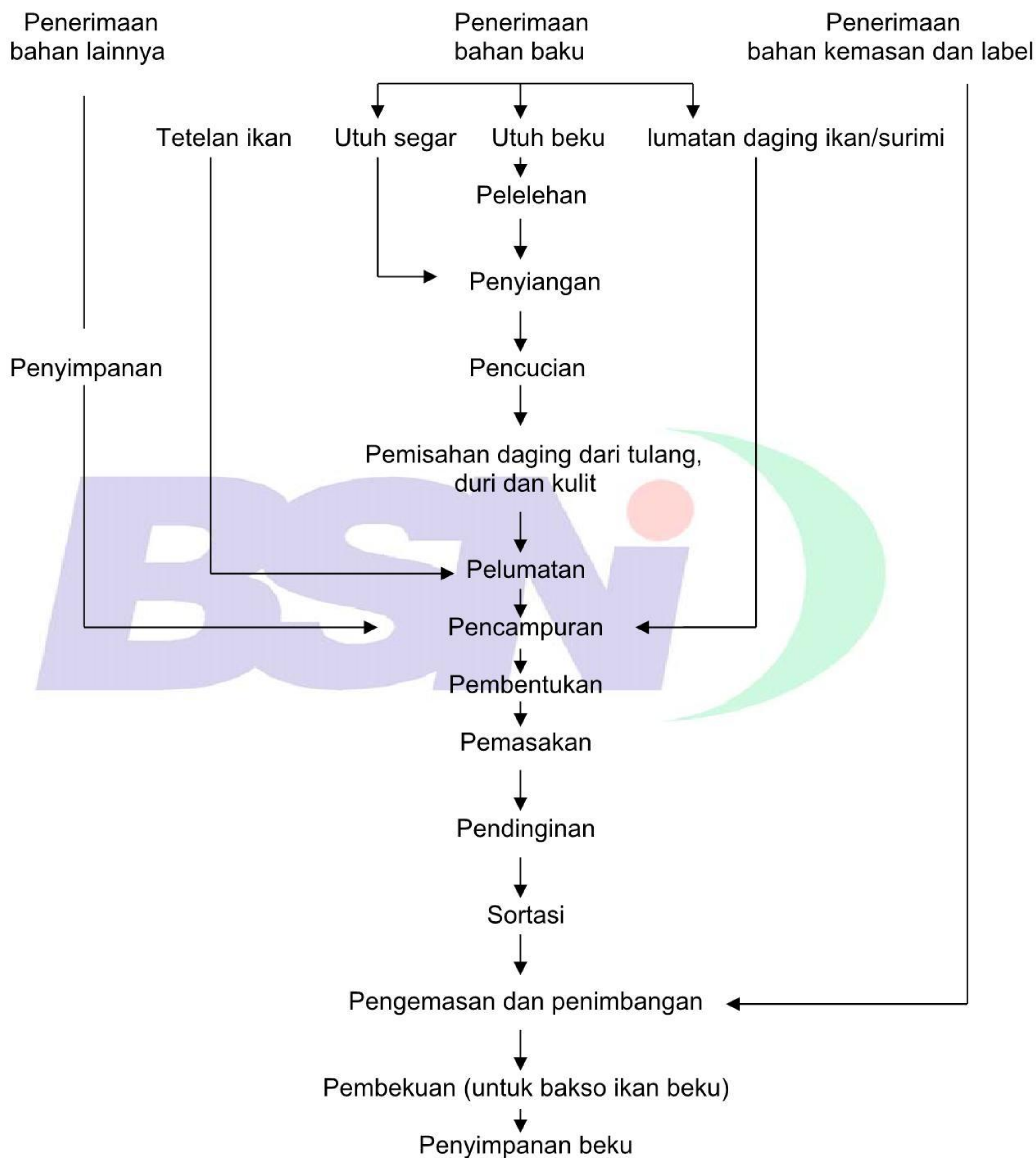
Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori bakso ikan

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori bakso ikan

Nama panelis : …………………………….. Tanggal :…………………………...

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
- Permukaan halus, tidak berongga, cerah	9					
- Permukaan agak halus, sedikit berongga, agak cerah	7					
- Permukaan kasar, berongga, kusam	5					
2 Bau						
- Spesifik produk	9					
- Agak spesifik produk	7					
- Netral	5					
3 Rasa						
- Spesifik produk	9					
- Agak spesifik produk	7					
- Hambar	5					
4 Tekstur						
- Padat, kompak, kenyal	9					
- Padat, kompak, agak kenyal	7					
- Tidak padat, tidak kompak, tidak kenyal	5					

Lampiran B
(informatif)
Diagram alir proses pengolahan bakso ikan

Gambar B.1 - Diagram alir proses pengolahan bakso ikan

Bibliografi

[1] Code of practice of fish and fishery products adopted 2003, revision 2012. CAC/ RCP 52-2003.

[2] Commission Regulation (EC) No 188/2006, Amending Regulation (EC) No 466/2001 as Regards heavy metals-Official journal of the European Union.

[3] Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22 – Office for official publications of the European Communities.

[4] Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor: HK 00.05.55.6497 Tahun 2007 tentang Bahan kemasan pangan.

[5] Permenkes No. 492/MENKES/IV/2010 tentang Persyaratan kualitas air minum.

[6] Recommended code of practice food standard programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN 165-1989, REV.1-1995) for quick frozen blocks of fish fillets, minced fish flesh and mixture of fillets and minced fish flesh.

Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI
Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Innes Rahmania	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Simson Masengi	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
	:	Lili Defi Z.	Badan Pengawas Obat dan Makanan
	:	Darmadi Marpauli	PT Citra Dimensi Arthali
	:	Hantowo Tjhia	Asosiasi Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia (AP5I)
	:	Murtiningsih	Kementerian Kelautan dan Perikanan
	:	Bagus S. B. Utomo	Kementerian Kelautan dan Perikanan
	:	Tengku A.R Hanafiah	Masyarakat Standardisasi (MASTAN)
	:	Ahmad M. Mutaqin	Kementerian Kelautan dan Perikanan
	:	Harsi D. Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor
	:	Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
	:	Tri Winarni Agustini	Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (MPHPI)
	:	Santoso	Sekolah Tinggi Perikanan
	:	Mufidah Fitriati	Komisi Laboratorium Pengujian Pangan Indonesia

[3] Konseptor rancangan SNI
Indri Mardiyana - Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP), Ditjen PDSPKP - KKP

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI
Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan